



Mejor, imposible.



Consume productos Alpina junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico. Imágenes de referencia.



TIPO DE PREPARACIONES

CREMOSINO ALPINA CON MELOCOTÓN

INGREDIENTES

- 2 duraznos maduros
- 1 Cremosino Alpina
- 2 tostadas, galletas integrales o crackers para acompañar
- Canela en polvo para decorar

PREPARACIÓN

1. Lava y corta los duraznos en cubos pequeños.
2. En un recipiente, mezcla suavemente los duraznos con el Cremosino Alpina para conservar la textura de los trozos de fruta.
3. Sirve la mezcla sobre una tostada, cracker o galleta crocante.
4. Espolvorea un toque de canela para realzar el sabor.



TIPO DE PREPARACIONES

DIP CREMOSINO ALPINA CON BBQ

INGREDIENTES

- 1 Cremosino Alpina
- 2 cucharadas de salsa BBQ
- Nachos, chips de plátano o vegetales frescos para acompañar

PREPARACIÓN

1. En un recipiente, mezcla el Cremosino Alpina frío con la salsa BBQ hasta obtener una textura suave y un color uniforme.
2. Prueba la mezcla y ajusta la cantidad de salsa BBQ según la intensidad de sabor que prefieras.
3. Sirve inmediatamente en un bowl y acompaña con nachos, chips de plátano, bastones de zanahoria o apio.



TIPO DE PREPARACIONES

DIP CREMOSINO ALPINA CON FINAS HIERBAS

INGREDIENTES

- 1 Cremosino Alpina
- 1 cucharada de finas hierbas secas
- 1 cucharadita de albahaca picada o seca
- ½ cucharadita de orégano
- Tostadas, galletas saladas o vegetales frescos para acompañar

PREPARACIÓN

1. Coloca el Cremosino Alpina en un recipiente.
2. Agrega las finas hierbas, la albahaca y el orégano.
3. Mezcla suavemente hasta obtener una preparación homogénea y cremosa.
4. Deja reposar durante 5 minutos para que los sabores se integren mejor.
5. Sirve frío acompañado de tostadas, crackers o vegetales frescos.